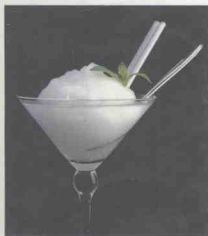


66款日本著名酒吧
经典鸡尾酒调制秘诀

周玮 译

名家

经典鸡尾酒



浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

名家经典鸡尾酒/周玮译. —杭州:浙江科学技术出版社, 2005.1

(饮食新天地)

ISBN 7-5341-2319-4

I. 名... II. 周... III. 鸡尾酒—配制
IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第024236号

COCKTAIL MEIJIN NI NARU HON

© ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD. 2002

Originally published in Japan in 2002 by ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD.

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

浙江省版权局著作权合同登记号 图字:11-2003-69号

饮食新天地

名家经典鸡尾酒

编 著 [日] 荒川典子 田中久惠 宇野浩代

香川真纪 藤井まりね 大友尚子

翻 译 周 玮

责任编辑 梁 峰(zjstp@21cn.com)

封面设计 孙 菁

出 版 浙江科学技术出版社

印 刷 浙江新华印刷技术有限公司

发 行 浙江省新华书店

开 本 889 × 1194 1/16

印 张 5

版 次 2005年1月第1版

印 次 2005年1月第1次印刷

书 号 ISBN 7-5341-2319-4

定 价 29.80元



饮 食 新 天 地

名家经典鸡尾酒



浙江科学技术出版社

目录

4 鸡尾酒调制基础知识

- 4 鸡尾酒的定义
- 6 鸡尾酒的调制工具
- 8 鸡酒杯的种类与选择方法
- 10 烈酒与利口酒
- 16 各种配料
- 18 鸡尾酒专用术语
- 20 冰块揭密

1

21 兑和法调制鸡尾酒

- 22 兑和法
- 24 标准式
- 24 金汤力 26 咸狗
- 27 金巴利苏打
- 28 变化式
- 28 西瓜鸡尾酒 28 婚约
- 29 茶酒 29 碧海蓝天
- 30 甜言蜜语 30 西柚洛克
- 31 赤红烈焰 31 莫吉托
- 32 欧珀斯 32 含羞草
- 33 蒲公英 33 魔法之镜
- 34 装饰点滴

2

35 调和法调制鸡尾酒

- 36 调和法
- 38 标准式
- 38 马天尼 40 美少年 41 曼哈顿
- 42 变化式
- 42 秋之札幌 43 杰克·丹迪
- 43 港湾马天尼 44 卡尔瓦多
- 45 布列塔尼 45 欧弗尼
- 46 酒名逸话 1

3

47 摇和法调制鸡尾酒

- 48 摇和法
- 50 标准式
- 50 玛格丽特 52 亚历山大 52 螺丝锥子
- 53 金菲士 53 边车
- 54 变化式
- 54 绿色冥想 54 骑士殷勤
- 54 蕾蒂西雅 56 清流 56 红粉佳人
- 57 月光 57 梅花
- 57 格蕾丝·凯莉
- 58 恩西·露米 58 雾之摩周湖 58 杏露花
- 59 百万美元 59 世外桃源
- 60 闪耀星光 60 维维安·李
- 61 温布尔登 61 城市珊瑚
- 62 鸡尾酒的 T.P.O.

4

63 搅和法调制鸡尾酒

64 搅和法

64 标准式

64 冰冻玛格丽特

66 冰冻得其利

67 冰冻草莓得其利

68 变化式

68 绿色花朵

68 冰冻巧克力得其利

69 龙钻 69 流星

70 奶油香蕉 70 发条橘子

71 酒名逸话 2

76 Index 以基酒类别排序

77 Index 以拼音字母排序

72 无酒精鸡尾酒

72 青涩气息

72 冰冻草莓园

73 苹果菲士 73 丹尼尔鸡尾酒

74 亲手制作的果酒

74 杏子酒 74 草莓酒

75 柠檬酒 75 咖啡酒 75 香蕉酒

75 柚子酒 75 苹果酒

本书的使用方法

● 本书所列酒单的材料名称和用量一律按照专业酒单标记。

● 调酒工具用法请参照该工具说明书。

● 本书所介绍的酒单与酒吧可能有所区别，或者酒吧中并无此酒。

只要了解了鸡尾酒的各种形式、基酒的种类和使用的载杯，就能够制作出经典的、富于装饰效果的鸡尾酒。下面就让我们来揭开充满诱惑的鸡尾酒的奥秘吧！

1 鸡尾酒的定义

鸡尾酒的定义有广义和狭义之分

所谓鸡尾酒一般具有两种含义。

广义上的鸡尾酒是指将多种基酒、果汁、香料、药草等各类原材料混合而成的所有混合饮料。此种鸡尾酒未必含有酒精，如果汁与果汁混合的软饮料。即使对基酒不了解，也可以调制无酒精饮料，并称之为鸡尾酒。

狭义上的鸡尾酒特指注入鸡尾酒专用载杯，使人感到清爽愉快的冰镇饮料。由于量少并通常一饮而尽，因此又名短饮料。与此相对，一般将短饮料以外的混

合饮料称为长饮料。另外还将单独饮用一种烈酒或者果汁的饮用方法称为直接饮料。

鸡尾酒的种类与适宜饮法

鸡尾酒的种类一般分为短饮类和长饮类。

短饮类由于在载杯中不放冰块，所以调完后不能放置太久，否则会失去原有的韵味，因此应尽快饮用。

而量多的长饮类，开始时温度低于最佳温度6℃，而且由于加入了果汁和苏打水，所以酒精含量较低。另外，酒中会放入较多的冰块，即使放置时间稍长，也很难体察到味道与温度的变化。

虽然大多数鸡尾酒是冰镇饮料，但是也有加入热水和热牛奶的热饮。鸡尾酒的适饮温度，冷饮料是6~12℃，而热饮料大约是62~67℃。初始饮用时的温度，冷饮料设定略低，热饮料设定略高，在温度适宜时饮完也是品尝鸡尾酒的关键。



鸡尾酒的类别

蛋酒类	Eggnog	用坦布勒杯 (tumbler) 混合基酒、牛奶、鸡蛋、糖浆调制而成, 有热饮和冷饮两种。是源于美国南部的圣诞饮品
洛克类	On the Rocks	在放入大量冰块的传统杯 (old fashioned) 中, 混合基酒和其他原材料调制而成。马天尼酒和曼哈顿酒等短饮类也属于这一类型
鸡尾类	Cocktail	广义上指所有混合饮料。狭义上指将混合基酒和利口酒、果汁等注入鸡尾酒专用载杯的冰镇饮品
杯类	Cup	在放入有柄酒罐的葡萄酒和白兰地中加入利口酒、苏打水、水果等调制而成。宴会饮品的一种, 一次可以调制多杯
库勒类	Cooler	长饮类, 有含酒精和不含酒精两种。前者是将基酒与柑橘类果汁和糖浆混合, 用苏打水冲淡调制而成
考比勒类	Cobbler	在装满冰块的大玻璃杯中注入基酒, 再加入水果和吸管制作而成。注意不要注入椰橙汁类饮品。载杯表面呈雾状尤佳
柯林类	Collins	基本型是在基酒中加入柠檬汁、砂糖、果糖和苏打水。与菲士酒属相同酒类, 但由于是注入柯林直杯中, 所以一杯酒的分量较多
酸酒类	Sour	顾名思义是在基酒中混合柠檬汁和糖浆调制而成。美式做法不添加苏打水
珊格瑞类	Sangaree	酒名起源于西班牙语 "sangaree", 意思是 "鲜血", 因此一般以红葡萄酒作为基酒。在大号葡萄酒杯中混合入红葡萄酒和糖浆, 以热水或冰水冲淡, 再撒上豆蔻粉调制而成
朱丽浦类	Julep	在基酒中混入薄荷叶, 注入装满冰块的载杯中调制而成。原本使用葡萄酒作为基酒, 现在主要使用威士忌
四维索类	Swizzle	用调酒棒边搅拌碎冰和酒, 边饮用的一种鸡尾酒
赞明类	Zoom	属于短饮类, 推荐睡前饮用。其中混合了蜂蜜, "zoom" 一词便源于蜜蜂翅膀震动发出的声音。一般使用白兰地作为基酒, 也可视个人喜好改变
司令类	Sling	在基酒中注入柠檬汁和红色石榴糖浆, 用热水、冰水或苏打水冲淡调制而成。有热饮和冷饮两种
戴西类	Daisy	在基酒中混合入木莓糖浆或红色石榴糖浆, 再注入苏打水, 与冰块一起注入大号玻璃杯中调制而成。属于酸味类鸡尾酒。经常用水果和吸管装饰
托地类	Toddy	在洛克杯或者坦布勒杯中倒入糖浆, 用少量的水溶解, 再注入基酒。用冰水或者热水冲淡调制而成。热饮一般撒入肉桂、丁香、豆蔻粉、柠檬作装饰
海波类	Highball	将基酒用奎宁水、清凉苏打水以及冰水冲淡调制而成, 属于长饮类。其中用苏打水冲淡威士忌的品种最为人们所熟悉
霸克类	Buck	在加入冰块的坦布勒杯中注入基酒和柠檬果肉或者果汁, 再与姜汁酒混合调制而成
宾治类	Punch	在葡萄酒或其他基酒中加入水果和果汁调制而成, 是聚会时的常用饮品。在鸡尾酒缸中调制后分别注入宾治酒杯中
菲士类	Fizz	用金酒作为基酒, 加入柠檬汁、糖浆、苏打水调制而成。"菲士" 一词源于苏打水气体逸出的声音
费克斯类	Fix	与戴西酒类似, 在基酒内注入菠萝汁调制而成, 属于酸酒类饮品
彩虹类	Pousse - Cafe	从比重大的开始, 依次注入液体, 利用数种酒、果汁和鲜奶油比重不同调制而成。酒的层次十分清晰美观
佛来佩类	Frappé	在鸡尾酒杯或者香槟酒杯中装满冰块, 直接注入利口酒调制而成。多插入两支吸管饮用
香甜酒类	Flip	在基酒中加入鸡蛋、糖浆, 再注入酸酒杯中, 撒上豆蔻粉调制而成。与蛋酒调制方法相同, 但不注入牛奶
福赞类	Frozen	用电动搅拌机搅拌材料与冰块调制而成。口感类似于奶昔, 浓稀程度视个人喜好, 通过增减冰块来调整
漂漂类	Float	顾名思义是利用材料比重不同调制而成。其他酒与鲜奶油漂浮在基酒上而不相混合
密斯特类	Mist	与香甜酒类似, 使用传统杯调制而成。载杯四周呈现雾状
瑞奎类	Rickey	在基酒中注入柳橙或者柠檬的果肉 (鲜果汁)、苏打水调制而成。饮用时用调酒棒将柳橙拌碎, 视个人喜好随意调制

调制鸡尾酒的必要工具

鸡尾酒的四种基本调配方法为摇和法(shake)、调和法(stir)、兑和法(build)以及搅和法(blend)。除兑和法外,其余都有专业的调制工具,调制技术也各不相同。

专业调酒师摇动时的姿势和声响与将酒注入载杯时的优雅仪态令人神往,因此作为调制鸡尾酒象征的摇和法也成为许多人憧憬的技巧。摇和时,在调酒器中加入材料

和冰块,通过有节奏地迅速振动,将不易相互混合的材料恰到好处地混合为一体,酒精度数高的酒也会更易入口。

调和法有“混合”的意味,用易相互混合的材料调制鸡尾酒时多采用这种方法。在调酒杯中加入材料和冰块,均匀地搅动调酒匙使其相互混合。注入时应将过滤器贴合于调酒杯口边缘,以便过滤掉多余的果皮和籽。

兑和法是不使用任何工具,而将材料直接注入载杯的调制方法。但注入材料以及调制完成时必须使用调酒匙。

用搅和法调制鸡尾酒时经常使用电动搅拌机。将材料与冰块一起加入搅拌,会获得一种雪泥状的鸡尾酒。另外,香蕉等水果也可搅拌成糊状使用。

主要工具

调酒杯

一种阔口厚玻璃杯,底部呈圆形,专用于混合材料的酒杯。其作用是将各种易相互混合的调酒材料充分混合、凉透,注重调制的色彩和材料的口感。



过滤器

贴合于调酒杯口边缘,以便在注入鸡尾酒时过滤掉多余的果皮和籽。



调酒匙

一般用于调和法,另一侧呈叉状。匙柄长且中间呈螺旋状,易旋转。材料用tsp.计量时,使用酒匙部分。



量酒器

从左至右分别是15ml加30ml、30ml加45ml、30ml加50ml三种,是调制鸡尾酒专用的计量工具。



调酒器

一般用于混合不易相互混合的材料,同时加入冰块摇动,使材料凉透。有两种:标准调酒器和波士顿调酒器(职业调酒师使用)。



准确便捷的计量小工具

调制一杯上佳鸡尾酒的关键在于材料的准确用量。温度控制也尤为重要,所以要求调制作要迅速。

计量基酒与利口酒的首要工具便是量酒器。容量大小分为15ml、30ml、45ml、50ml四种。在量酒器中注满材料,计量即完成。使用兑和法将材料直接注入

酒杯时,如果不具备熟练的技巧,使用量酒器会轻松一些。

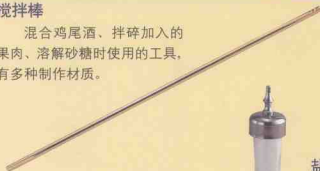
有时,制作鸡尾酒的材料会使用tsp.或者dash来计量。这时可以记住,调酒匙的酒匙部分1匙=1tsp.,盐瓶摇动一次的量=1dash。

只有熟练使用这些小工具,才能成为更为专业的调酒师。

辅助工具

搅拌棒

混合鸡尾酒、拌碎加入的果肉、溶解砂糖时使用的工具,有多种制作材质。



碎冰棒

碎冰时的专用工具。图片中尖的一端上附有保护弹簧,另一端柄的突起部分可使冰块表面更加光滑。



盐瓶

盛放盐的玻璃瓶。摇动一次,金属口中会倒出1dash=约1ml分量。



把手榨汁器

可用于柑橘类水果、苹果以及西芹等蔬菜的榨汁。将把手合上就可以榨出果汁。



榨汁器

一般用于柑橘类水果的榨汁。纵切成两半的水果切口朝向中间突起部分即可榨出果汁。



碎冰器

从上方倒入冰块,转动把手,即可碎冰。图中所示为手动式,另有电动式。

3 Lesson

鸡尾酒杯的种类与选择方法

选择合适的载杯调制出和谐的味道

载杯也是鸡尾酒调制成功的要素之一。载杯的不同，鸡尾酒所传达的香味、色彩、味道以及口感也会不同。

载杯的选择以透明的水晶材质为最佳，通过它可以清楚地

观察鸡尾酒的颜色，而且口感极佳，把鸡尾酒的风格发挥得淋漓尽致。特别要注意雕花载杯以及彩色载杯的选择，因为多余的装饰会破坏鸡尾酒的原有品性，应尽量避免。

载杯有平底和高脚两种。高脚载杯显得高贵华丽，适用于正

式场合。相反，使用平底载杯则会营造出轻松休闲的氛围。

但载杯的选择也并不仅仅根据现场气氛来决定。前面曾提到，鸡尾酒分为短饮类和长饮类两种。对于酒精度数较高、一饮而尽的短饮类，小号酒杯比较适合。而供长时间品尝的长饮类，

酒杯的种类



鸡尾酒杯

也称为碟形鸡尾酒杯，是呈圆形的高脚载杯。标准容量为 90ml。



鸡尾酒杯

容量为 120 ~ 150ml 的大号鸡尾酒专用高脚载杯。



鸡尾酒杯

鸡尾酒专用的倒三角形高脚载杯，标准容量为 50ml。



雪利酒杯

主要用来盛装雪利酒的高脚载杯，比葡萄酒杯半径略小。



利口酒杯

直接饮用利口酒时使用的高脚载杯，也用于饮用伏特加酒、特其拉酒和朗姆酒。



酸酒杯

饮用酸酒时使用。以高脚载杯居多，也有平底的。容量大约为 120ml。



红葡萄酒杯

饮用红葡萄酒专用的椭圆形高脚载杯。最理想的杯形是略微包口。



白葡萄酒杯

饮用白葡萄酒专用杯，比红葡萄酒杯身更细。标准容量为 150ml。



香槟酒杯

也称为笛形香槟酒杯。细长造型使碳酸气体不致逸出，大量的气泡给人带来极佳的视觉享受。



香槟酒杯

饮用香槟酒专用的高脚载杯，呈碟形。也用于饮用鸡尾酒与软饮料。

则经常使用坦布勒杯、柯林直杯、高脚杯等大号酒杯。而福赞类一般使用香槟酒杯之类中等大小的高脚载杯。

注意使用前后的清洗工作

即使鸡尾酒与载杯十分匹配,若载杯不清洁,也将前功尽弃。鸡尾酒稍被污染,就会影响

其原有口味,所以一定要注意使用前后的清洁。

载杯应用海绵蘸中性清洁剂清洗,泡沫洗净后,再用热水烫一遍。倒置使水流干,趁余热用布制的专用载杯抹布小心擦拭,将载杯口朝上放回杯架。使用前要再次检查是否被污染。清

洗工作虽然比较麻烦,但由于对鸡尾酒口味有很大影响,所以请一定小心谨慎。



传统杯

别名洛克酒杯。杯口较低,呈圆筒形,经常用于饮用短饮类和洛克酒类。



短饮酒杯

直接饮用威士忌时的单用酒杯,别名直饮酒杯。



白兰地酒杯

呈郁金香形,直接饮用时香气不易逸出。注入分量大约为30ml。



高脚杯

饮水时使用的大号高脚杯,也用于饮用啤酒和果汁。标准容量为240~360ml。



彩虹酒杯

饮用彩虹酒的专用载杯,色彩鲜艳醒目。



啤酒杯

饮用啤酒和烧酒时经常使用的大号玻璃杯和陶制杯的总称。



柯林直杯

呈圆筒形,杯口较高的大号载杯,别名高杯。经常用于饮用长饮类。



坦布勒杯

坦布勒杯被人亲切地称为“小酒杯”,大小有很多种,多用于饮用长饮类。

陈酿的烈酒是鸡尾酒口味佳的关键

若以性质来划分，可以将酒分为三类。首先是以葡萄酒、啤酒为代表的酿造酒。其次是酿造酒经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。第三种是在酿造酒或蒸馏酒中浸入果实、香草、种子等提炼而成的混合精炼酒。

鸡尾酒的基酒主要使用蒸馏酒，总称为烈酒，因为是经过蒸馏酿造酒制成的，所以酒精含量较高。如果烈酒的浓度较低，则其酒精含量较低而香味较浓。相反，如果提高浓度，则酒精含量较高而香味较淡，但是这种烈酒的口感清爽，易入口。

烈酒的制作时间有长短，但是一定时间的贮存是必不可少的。经过一段时间的贮藏，酝酿出酒的独特风味后，才可以开始品尝。

烈酒的原料是以葡萄为主的果实、谷类、芋类、甘蔗等。不同国家和地区使用不同的原料进行酿造，于是便诞生了种类繁多的烈酒。作为调制鸡尾酒所经常使用的烈酒包括威士忌、白兰地、伏特加、金酒、特其拉酒、朗姆酒等。

当然，酿造酒并非不能作为基酒，使用葡萄酒调制的库勒酒作为基酒就十分有名。

调制鸡尾酒必须熟悉最重要的基酒。首先要直接品尝，了解各种口味的特点以及酒精度数的高低。在此基础上循序渐进，先按照材料单调制，然后摸索创造出属于自己的口味。

香气浓郁的利口酒与烈酒珠联璧合

混合精炼酒一般称为利口酒，是在烈酒中浸入了果实、香草、药草、香料等，增添了各种独特的风

味，并且可以着色或使其更为甘爽。家庭中经常制作的青梅酒也是利口酒的一种。

用酿造酒替代烈酒，按照同样方法可以制成苦艾酒和珊格瑞酒。在调制鸡尾酒时，这些固定的利口酒也是经常使用的。

利口酒可以作为调制鸡尾酒的基酒，但大多与烈酒配合使用。



●威士忌

琥珀色与醇香是威士忌的魅力之源。威士忌是以谷物为原料，经三年以上陈酿的烈酒。具有代表性的是苏格兰产的威士忌，原料包括大麦芽和没发芽的大麦等。美国产的威士忌中以玉米为主原料的波旁威士忌(bourbon)最为有名。其他还有加拿大以及爱尔兰产的威士忌。



●白兰地

白兰地是水果经发酵、蒸馏制作而成的，一般是由葡萄酒蒸馏而成的葡萄白兰地。其中以产于法国的干邑白兰地(cognac)与雅邑白兰地(armagnac)驰名世界。另外还有用苹果制成的苹果白兰地和用櫻桃制成的櫻桃白兰地。



●金酒

金酒是以谷物为原料制作而成的烈酒。一般使用带有轻微苦味的杜松子和药草等增添风味，制成后呈无色透明。英式干金酒加味较淡，入口辛辣，经常用于调制鸡尾酒。荷兰金酒被称为杜松子酒，加味较浓并且芳香醇厚。



●伏特加

伏特加是具有俄罗斯特色的烈酒，一般以谷类和芋类为主要酿制原料。制成后需经过活性炭过滤，以确保它的绝对纯净，因此酒精度数较高。其种类很多，主要分为无色无味的中性伏特加和加味伏特加，后者以有代表性的绿色巴法罗草加味的最为有名。



●特其拉酒

用采集于墨西哥特其拉地区的一种龙舌兰芯为原料制成的烈酒。由于只能在其周边的规定地区制造，因此命名为特其拉酒。根据陈酿程度不同分为未陈酿的白色或银色特其拉，加入一些色素和香料的金色特其拉，陈酿两个月以上的储藏特其拉以及陈酿一年以上的醇香特其拉。



●朗姆酒

朗姆酒是以甘蔗为原料制成的烈酒。根据其风味不同可分为淡质朗姆酒、浓质朗姆酒和超浓质朗姆酒。另外，根据颜色不同可分为呈无色或淡色的白色朗姆酒、呈褐色的黑色朗姆酒以及介于中间的金色朗姆酒。朗姆酒与果汁和利口酒易配合饮用。



水果类利口酒

利口酒中最受欢迎的当属香气四溢的水果类酒。有柳橙、柠檬等柑橘类，草莓、木莓等浆果类以及樱桃、苹果、杏等诸多品种。

不同的生产商制造出的口味也各有千秋，每种酒都有其独特的风格。而且制造过程中并非

只使用一种水果，而是同时加入其他材料，因此会产生各种非同寻常的味道。

颜色与其他系列的利口酒相比更为丰富多变。因此，水果类利口酒不仅用于调制鸡尾酒，还经常与餐前餐后的甜点配合饮用。

● 浆果类

由草莓、木莓、黑醋栗、蓝莓等各种浆果制成的利口酒，是目前生产量最大的利口酒品种。黑醋栗甜酒是将萃取的果实浸入烈酒中陈酿，使甜味沁入而制成的。其最大的特点是不像通常的利口酒那样需要蒸馏的过程，因此味道更为新鲜。木莓在英语中称为“raspberry”，由于其鲜艳的红色、酸甜相济的口味而广受欢迎。木莓酒同样无需蒸馏。另外，以野莓为原料的野莓金酒也是有名的利口酒。



● 桃类

桃类利口酒是将萃取出的桃子的精华加入烈酒中制成的。另外还有将添加了桃子香料的烈酒蒸馏制作而成的。由于桃子的可爱形象与甘甜的口味，桃类利口酒颇受女性欢迎。



● 柑橘类

柑橘类利口酒多以果皮为原料制作而成，其甘爽中带着些许苦涩的秘密正在于此。一般称为库拉索酒，具有代表性的有名为“君度酒”的呈无色的白色库拉索酒、名为“金万利红橙皮酒 (grand marnier)”的呈琥珀色的橙色库拉索酒以及呈蓝色的彩色库拉索酒。制作方法是将果皮浸入烈酒中进行蒸馏，在蒸馏出的精华中加入中性烈酒、糖浆等制成白色库拉索酒。如果再添加白兰地并放入橡木桶中陈酿，可以制成橙色库拉索酒。另外还有加入中国柑橘制成的橘子香利口酒。



● 柠檬类

柠檬类利口酒最近出人意料地人气高涨。与柑橘类利口酒相同，多使用果皮制作而成。口味清爽，带有柠檬特有的酸甜味。颜色是透明的金色。将它用于颜色丰富的鸡尾酒中，令人感到格外清爽怡人。



● 苹果

用苹果制的酒有苹果酒(cider)和苹果白兰地酒(calvados)等,但是只有制成利口酒才能充分体现出苹果的酸味、甜味与香味。利口酒通过在烈酒中浸入苹果来增添风味。由于苹果利口酒与其他利口酒极易搭配,因此经常作为鸡尾酒材料使用。



● 杏子

由于生产地的不同,制作出的利口酒也有所不同。欧洲产的利口酒除杏子之外还加入其他水果和浆果,口感更佳。而美国产的风味杏子白兰地酒,则强调杏子自身的香味。另外,制作时还加入了杏仁,所以别有风味。



● 甜瓜

甜瓜利口酒将甜瓜本身的甘甜风味、鲜艳色彩发挥得淋漓尽致。



● 梨子

梨子利口酒有透明色和黄色两种。酒中散发出梨子的淡香,口感极佳。将梨子发酵成名为“坡阿涅”的酿造酒,再将酿造酒和糖浆蒸馏,便制成梨子利口酒。



● 香蕉

香蕉利口酒依然能保持香蕉原来的甜味和口感。一般分为两种,一种是利用成熟香蕉制成的浓味黄色型,另一种是利用新鲜香蕉,再加入柑橘类水果和香料制成的绿色型。



● 其他

另外,还有在白兰地中加入樱桃利口酒的红色的樱桃白兰地以及用意大利的甜樱桃制成的樱桃酒。如果连核一起浸入,可增加果仁的风味。水果类利口酒还包括用其他如荔枝、百香果、芒果、猕猴桃等水果制作的多种利口酒。

● 菠萝

传达热带风情所不可或缺的一种利口酒,由于其清爽的酸味与幽香而畅销至今。一般多与芒果、番石榴、百香果等其他热带水果一起制成利口酒。



药草、香草类利口酒

药草、香草类利口酒原本是作为药使用的，是利口酒中历史最悠久的品种，在欧洲中世纪，由于其药效卓著而被视为珍宝。当时多在修道院中制作，现在已广为流传，但制作工序被视作秘

方。

此类利口酒基本上不会仅使用一种材料制作，通常是由几种药草、香草或者水果相互搭配。近来其口味和香味更加绵软，与其他烈酒和利口酒更易搭配。

● 香堇

以香堇的花瓣为原料，融入其香味的利口酒，通称为香堇酒。为突出香堇的甘香，一般与柑橘类水果的果皮及茛苳、肉桂等香料相搭配。17世纪时有红、黄两种颜色，19世纪后变成现在的紫色。这是一种具有传奇色彩的利口酒。



● 薄荷

以薄荷和留兰香为原料，将薄荷浸入烈酒中萃取精华，再经蒸馏制作而成。薄荷特有的凉爽香味和沁人心脾的清凉感觉是其魅力所在。颜色既有鲜艳的绿色和蓝色，又有无色透明的，用于调制不同类型的鸡尾酒。另外，薄荷还有促进消化的功效，所以一般作为餐后酒饮用。



● 香草

药草、香草类利口酒比水果类和坚果、种子类利口酒含有更多的成分，其中香草经常作为增添甘香的基本材料或者加味、隐味剂来使用。香草利口酒在意大利十分常见，具有代表性的是由薄荷、茴香、库拉索等40种材料混合制成的加利安洛茴香香甜酒（galliano）以及由柑橘类水果、藏红花、茴香等混合制成的独具个性的斯托雷。



● 其他

药草、香草类利口酒中最常见的便是苦味酒金巴利（campari）。作为药草与水果的绝妙组合，其制作工序一直作为秘方保存。其他还有使用茴香作为原料的大茴香酒，以茴香、甘草作为原料的帕斯提思以及最近引人注目的黄色金巴利——舒泽。另外，红茶、绿茶和乌龙茶利口酒也属于这种类型。

坚果、种子类利口酒

以果实种子、杏仁、咖啡豆、可可豆、坚果类作为主要材料制作而成，具有浓厚的口味和香味，推荐作为餐后酒饮用。

其种类比水果类和药草、香

草类利口酒少，但是每一种都十分具有个性，所以成为酒吧内调制鸡尾酒无可替代的原料。

其中最具人气的当属咖啡味、巧克力味和杏仁味利口酒。

● 榛子

坚果类利口酒中最早出现的品种。制作方法是將榛子果实碾碎，浸入中性蒸馏酒中，蒸馏过滤后即完成。



● 杏仁

名为“杏仁甜酒”的利口酒原料为杏仁，该酒是在杏仁的蒸馏液中加入香料、酒精后陈酿而成，浓厚的香味类似于扁桃，故也称为扁桃蒸馏酒。



● 可可

由可可果肉的萃取液与蒸馏酒混合制成。原味呈现可可的浓烈香味，所以制作时需注意口感是否柔和。有乳白色和透明两种，用于制作不同种类的鸡尾酒。



● 其他

使用坚果和果实种子制作的利口酒中，还有以胡桃、杏仁、栗、扁桃为主要材料的。使用可可制成的利口酒有无色和巧克力色两种。另外，最近出现的加入奶油、控制甜味与酒精度数的新品种——巧克力风味利口酒十分引人注目，以前甜味较重的品种称为奶油可可酒。

● 咖啡

以咖啡豆为原料制作而成的利口酒，种类十分丰富。使用的咖啡豆以及烘焙程度不同，风味也大不相同。所使用的基本蒸馏酒有朗姆酒、白兰地、爱尔兰威士忌等很多种。特别受欢迎的咖啡利口酒是加卡露阿，制作方法是在以甘蔗为原料的蒸馏酒中，浸入阿拉伯种咖啡豆和香草，其风味温和独特。

